

GAZPACHO ANDALUZ

TIPO PLATO: Entrada fría

PREPARACION: Sin tratamiento térmico

TIEMPO: 20 minutos + 2 minutos

Ingredientes:

- 4 kg. tomate rojo entero
- 500 gr. pimiento verde
- 500 gr. cebolla
- 750 gr. pepino
- 10 dientes de ajo
- ½ l. aceite de oliva
- ¼ l. vinagre
- sal

Preparación:

Introducir todos los ingredientes crudos en un recipiente adecuado. Pasar la batidora hasta conseguir una sopa consistente y sin trozos. Pasar por el chino y eliminar los sobrantes sólidos. Conservar en frío.

Observaciones:

Servir en una vasija tapada de 300 cl. acompañado de vinagreta andaluza (picadillo).